

VORSPEISEN

Geeiste Gurken-Dillsuppe mit Garnele	9.00
Kleiner bunter Gartensalat I Vinaigrette	5.50
Gratinierter Ziegenkäse I Quittengelee I Blattsalate	11.00
Gebratener Pulpo I Aubergine I Weißweinauce	18.00
Salzwasser Riesengarnele I spicy Mangochutney I Blattsalate	18.00
Gebratene Jakobsmuscheln I Zucchini spaghetti	17.00
Vitello Tonnato I Blattsalate	16.00

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Bandnudeln I frische Pfifferlinge I Sommergemüse	22.00
Dry aged Flanksteak I Ruccolapesto I Peperonata I Polenta	30.00
Saltimbocca vom Perlhuhn I Rotweinsauce I bunte Gemüse I Polenta	28.00
Rosa gebratener Lammrücken I Thymiansauce I Marktgemüse I Kartoffelgratin	32.00
Sous vide gegarter Kalbstafelspitz I Pfifferlinge I Artischocken I Rotweinsauce I Schlosskartoffeln	29.00
Fischvariation I Safransauce I Risotto I Sommergemüse	29.00
Filet vom Steinbutt I Sauce Choron I Zucchini spaghetti I Schlosskartoffeln	30.00

DESSERTS

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3.00
Aprikosen - Tiramisu	8.00 I als Mini-Version 5.00
Buttermilch-Limetten-Eis mit frischen Erdbeeren	8.00
Zweierlei Mousse au Chocolat	9.00
Speisekammer's Dessert Variation	14.00

Alle Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt.

JEDEN DIENSTAG & MITTWOCH: ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 38.00 € | 4 Gänge 46.00 €

mit Weinbegleitung

3 Gänge 53.00 € | 4 Gänge 64.00 €